

## Josep M. Panareda i Josep Masnou presenten l'obra 'El carboneig. Quan el record encara és viu' a l'Ateneu



Josep Maria Panareda, un dels autors de l'obra que es presenta a l'Ateneu de Sant Celoni (AdBM)

REDACCIÓ. Sant Celoni  
Avui, divendres, 25 de febrer, a les 8 del vespre, la sala petita de l'Ateneu acull la presentació del llibre 'El carboneig. Quan el record encara és viu', organitzada per la Biblioteca l'Escorxador i la llibreria Alguer7 en un acte que comptarà amb la presència dels autors, Josep Maria Panareda i Josep Masnou i estarà moderat per la biòloga Carme Clopés. El llibre, editat per les Publicacions de l'Abadia de Montserrat, explica la pràctica del

carboneig, una activitat forestal de gran importància econòmica i paisatgística a la muntanya catalana, també al Montseny i al Montnegre, que gairebé va desaparèixer a la dècada del 1950 a conseqüència de la introducció dels productes energètics fòssils.

Amb aquest llibre, Panareda i Masnou fan el seguiment del procés complet d'elaboració d'una carbonera, el sistema a través del qual s'obtenia tradicionalment el carbó vegetal. La descripció d'aquest

procés s'acompanya de nombroses fotografies i dels dibuixos de Maravillas Boccio que ajuden a entendre a fons aquesta activitat que va tenir un gran impacte al paisatge.

La llibreria Alguer 7 i l'Ajuntament per mitjà de la Biblioteca l'Escorxador organitzen de forma conjunta presentacions de llibres per part dels seus autors l'últim divendres de cada mes. El 25 de març l'autora convidada serà Maria Carme Roca i l'obra 'Escollida pels déus', ambientada a Empúries.

TRIBUNA OBERTA ANDREU PUJOL MAS, Historiador

## Feines d'ara i d'abans

El lector coincidirà amb mi en com n'és d'agradable per al client que el comerciant sàpiga quin gènere toca. Sempre és molt millor que el carnisser sàpiga de quin porc ha sortit la llonganissa que ven i que a la ferreteria ens solucionin els problemes de bricolatge. De la mateixa manera, qui pot ser acusat, ni que sigui una mica, de lletraferit, desitja que el llibreter vagi més enllà del tracte d'una màquina expendedora.

La llibreria Alguer 7 de Sant Celoni és un d'aquests negocis que donen el gust, a qui hi va a comprar, d'interessar-se per allò que venen. Amés, un atribut molt interessant d'aquest lloc, és que posen èmfasi als llibres relacionats amb el Montseny. Qui reivindicarà el nostre entorn si no ho fem nosaltres mateixos? Seguint aquesta idea, avui, divendres 25 de febrer, a les 8 del vespre, han organitzat la presen-

tació del llibre "El carboneig. Quan el record encara és viu". Els autors són en Josep Maria Panareda i en Josep Masnou, i ens en parlaran a la Sala Petita de l'Ateneu de Sant Celoni.

Els temps canvien i no hi ha altre remei que resignar-s'hi o adaptar-s'hi. El lector no haurà trobat en aquesta frase la revelació de cap gran veritat, no en va, viu en una era en la qual els canvis són sobtats, constants i veloços. El carboneig és una feina molt pròpia del Montseny i que es va veure sobrepassada per l'explotació dels combustibles fòssils.

Moltes famílies montsenyiques es van sustentar compaginant el carboneig amb altres tasques d'explotació del bosc i del camp. Aquesta feina consistia en tallar llenya i col·locar-la currosament apilada. Aleshores, es

cobria la pila amb terra i s'encebia per mitjà d'un ull a la seva part central. Era una feina especialment difícil perquè s'havia de mantenir la combustió de la fusta en el seu punt just per obtenir un carbó de qualitat. D'això ja els en parlaran a la presentació del llibre d'una manera molt més extensa i completa.

És evident que la lluita contra el pas del temps sempre està perduda de bon principi. Feines d'aquesta mena no tornaran, però sempre es pot intentar evitar que caiguin en l'oblit amb publicacions com la del llibre presentant o recollint-les en espais museístics com el Museu Etnològic del Montseny d'Arbúcies o la Casa Museu l'Agustí de Tagamanent.

I, ja que parlem de feines desaparegudes, esperem que mai haiguem de patir la pèrdua dels bons llibreters.

## Quico el Cèlio, el Noi i el Mut de Ferreries porten a Sant Celoni les jotes de 'Voldria tindre talent!'

REDACCIÓ. Sant Celoni  
Dissabte, 26 de febrer, a les 10 del vespre, la sala petita de l'Ateneu acull una veritable lliçó de jota i un homenatge al vers cantat. De la mà del grup de les terres de l'Ebre Quico el Cèlio, el Noi i el Mut de Ferreries sonaran a aquest espai les cançons del seu darrer treball, 'Voldria tindre el talent!', en el marc de la programació cultural municipal 'A l'Ateneu 2011'.

Els músics Arturo Gaya, Quique Pedret, Jordi Fusté, Josep Lanau, Sergi Molina i Quique Pellicer faran passar una gran vetllada als assistents amb un reguitzell de jotes, una de les formes d'expressió més antigues de les terres de l'Ebre. Una proposta que es transforma en un pont entre la tradició oral i les formes literàries de diverses èpoques, fent un recorregut que va des del poeta àrab Abu Bakr Al-Turtussí fins a autors contempora-

nis com Gerard Vergés o Jesús Montcada.

Aquesta és la filosofia que ha guiat el darrer treball de Quico el Cèlio, el Noi i el Mut de Ferreries, que es presenten a Sant Celoni amb un espectacle sobre el vers cantat. De fet, 'Voldria tindre el talent' és una frase que obria alguns versos del cantador Pepe García Canaleiro.

En aquest sentit, la proposta del conjunt de l'Ebre es basteix com un homenatge als vells cantadors i a les pàgines d'aquest tipus de poesia efímera que s'han escrit durant anys a Catalunya a partir de les diverses formes de cant improvisat.

Les entrades es poden adquirir mitja hora abans de l'espectacle a les taquilles del Centre Municipal d'Expressió. El preu de l'entrada és de 12 euros pel públic en general, i 6 pels majors de 65 anys, els menors de 14 i els joves de 14 a 30 anys amb carnet jove.

Av. Catalunya, 14 · 08470 Sant Celoni  
Tel. 93 848 57 90  
www.labanqueta.cat



Vine a tastar la nostra  
**fondue de formatge**  
qualsevol dia de la setmana



**Et sorprendrà!**

Tots els divendres al vespre, montaditos  
I també:

Fusta d'embotits	Entrepanes
Crêpe d'espinacs	Amanides
Crêpe de pollastre	Gofres
Plats combinats	